

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри економіки та бізнесу

Протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Зав. кафедри



Н. В. Лохман

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Слащева А. В.,
доцент, к. т. н.

2022 – 2023 навчальний рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Готельно-ресторанна справа
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	32 / 8
Практичні / семінарські, годин	32 / 8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	86
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4,6
самостійної роботи студента	6,1
Вид контролю	екзамен, курсова робота

2. Програма навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань та вмінь у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання дисципліни полягають в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах; формуванні вмінь та навичок: використання знань, пов'язаних з питаннями організації роботи закладів ресторанного господарства; дотриманням раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; застосування принципів оперативного планування в закладах ресторанного господарства; аналізу організації постачання закладів ресторанного господарства та організації виробництва кулінарної продукції; дослідження організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства, особливостей обслуговування банкетів та прийомів, розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Предмет: особливості організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Характеристика та організація діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Загальна виробнича структура закладів ресторанного господарства

3. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.

4. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.

5. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.

6. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.

7. Організація роботи спеціалізованих цехів.

8. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.

9. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, форматів та концепцій

10. Характеристика методів і форм обслуговування

11. Організація обслуговування бенкетів у закладах ресторанного господарства

12. Організація прийомів та тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

здатність працювати в команді;

навички здійснення безпечної діяльності;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;

здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій обслуговування споживачів;

здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

2) досягнення програмних результатів навчання:

здатність продемонструвати знання, розуміння і вміння використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

здатність продемонструвати знання і розуміння принципів, процесів і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

здатність аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

здатність організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

здатність застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

здатність розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

здатність виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

здатність аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

3) набуття результатів навчання (згідно Дублінських дескрипторів):

– знання:

напрямок і тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства;

стану інфраструктури ресторанного господарства;

організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства різних типів та класів;

наукової організації праці, нормування праці;

оперативного планування виробництва;

– уміння/навички:

аналізувати сучасні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства;

ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства;

виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-

технічної бази закладів ресторанного господарства;

моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо інновацій та сучасних технологій в ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), споживачами ресторанних послуг;

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи у закладах ресторанного господарства;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
Змістовий модуль 1. Організація виробництва продукції закладів ресторанного господарства					
Тема 1. Характеристика та організація діяльності закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 2. Загальна виробнича структура закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 3. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 4. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 5. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 6. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	14	4	4		6

Тема 7. Організація роботи спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень	10	2	2		6
Разом за змістовим модулем 1	74	16	16		42
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства					
Тема 8. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	14	2	2		10
Тема 9. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів, форматів та концепцій	14	2	2		10
Тема 10. Характеристика методів і форм обслуговування	16	4	4		8
Тема 11. Організація обслуговування бенкетів у закладах ресторанного господарства	16	4	4		8
Тема 12. Організація прийомів та тематичних заходів	16	4	4		8
Разом за змістовим модулем 2	76	16	16		44
Усього	150	32	32		86

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Практична задача «Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства» (за № варіанту).	2
2	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Практична задача «Модельовання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства».	2
3	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Практична задача «Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства».	2
4	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Практична задача «Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного	2

	господарства».	
5	<i>Семінар запитань і відповідей</i> Практична задача «Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».	2
6	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства. Практична задача «Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».	2
7	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства. Практична задача «Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».	2
8	<i>Семінар запитань і відповідей</i> Організація роботи спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.	2
<i>Разом за змістовий модуль 1</i>		16
Змістовий модуль 2		
9	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Характеристика приміщень, меблів, посуду та столової білизни Практична робота «Встановлення залежності вибору столового посуду та столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства; встановлення залежності вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування».	2
10	<i>Практичне заняття</i> Практична робота «Набуття практичних навичок сервірування столів та моделювання процесу обслуговування споживачів».	2
11	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Характеристика методів і форм обслуговування. Практична робота «Набуття практичних навичок подавання страв та напоїв».	2
12	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Основні принципи організації бенкету за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування споживачів на бенкеті з повним та частковим обслуговуванням офіціантами».	2

13	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація бенкету-фуршету, бенкету-коктейлю. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування споживачів на бенкеті-фуршеті, бенкеті-коктейлі».	2
14	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація бенкету-чай, бенкету-кава. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування споживачів на бенкеті-чай, бенкеті-кава».	2
15	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація прийомів. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування прийому за протоколом».	2
16	<i>Практичне заняття</i> Захист групових проєктів «Моделювання технологічного процесу сервісного обслуговування тематичних заходів у закладах ресторанного господарства. Підготовка і презентація тематичних столів».	2
<i>Разом за змістовий модуль 2</i>		<i>16</i>
Всього		32

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист групових проєктів	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		1	1			2
Тема 2		1	1			2
Тема 3		1	1			2
Тема 4		1	1			2
Тема 5		1	1			2
Тема 6		1	1			2
Тема 7			1		2	3
Тема 8		1	1	5		7
Разом за змістовим модулем 1		7	8	5	2	22
Змістовий модуль 2						
Тема 9		1	1			2
Тема 10		1			1	2
Тема 11		1	1			2
Тема 12		1			1	2
Тема 13		1	1		1	3
Тема 14		1				7
Тема 15		1		5		
Тема 16	10					10
Разом за змістовим модулем 2	10	7	3	5	3	28
Усього балів	10	13	12	10	5	50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	